

# NASZE SWOJSKIE SMAKI

DODATEK DO MIESIĘCZNIKA
„WIADOMOŚCI GRÓDECKIE – HARADOCKIJA NAWINY

GRÓDEK 2013

*W tej książeczce przedstawiamy przepisy kulinarne, zebrane i przypomniane w trakcie spotkań, zorganizowanych w ramach projektu „Dawnych wieczorków czar”, zrealizowanego przez Gminne Centrum Kultury w Gródku jesienią 2012 r. i zimą 2013 r. Odbyły się one w Załukach, Mieleszkach i Słuczance. Uczestnicy warsztatów – głównie gospodynie z tych miejscowości sięgnęli po przepisy potraw tradycyjnej miejscowej kuchni regionalnej. Nierzadko są to potrawy, których próżno szukać w jakichkolwiek książkach kucharskich czy Internecie – były one przekazywane z pokolenia na pokolenie w formie rodzinnego przekazu.*

*Przedstawiamy też przypomniane na warsztatach swojskie receptury kulinarne z rubryki „Nasza kuchnia” w „WG-HN”.*

*Warto znać potrawy regionalne, bliskie naszej duszy i nie zapominać o nich w codziennym jadłospisie. Bo to przecież wspaniała tradycja. Ona także – podobnie jak tutejszy „prosty” język i folklor białoruski – określa tak piękną i niepowtarzalną tożsamość gródeckiej ziemi.*

*Smacznego!*

*Jerzy Chmielewski*

## PRZYSTAWKI I ZAKĄSKI

### SMALCZYK

(przepis z Mieleszek)

*1,5 kg słoniny, 1 cebula, pół główki czosnku, 2 łyżki majeranku, 1 jabłko, sól i pieprz ziołowy do smaku.*

Słoninę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Oddzielnie podsmażyć cebulę, połączyć później ze skwarkami. Dodać czosnek, sól i pieprz do smaku. Jabłko potarkować na tarce jarzynowej .Wszystko razem wymieszać i smażyć na złoty kolor.

### GALARETKA Z NÓŻEK WIEPRZOWYCH

(przepis z Mieleszek)

*2 nóżki wieprzowe, około 25 dag mięsa, porcja włoszczyzny bez kapusty, 2 ząbki czosnku, 1 listek laurowy, sól i pieprz.*

1. Oczyszczone i porąbane na części nóżki wraz z mięsem zalać wodą, dodać oczyszczoną włoszczyznę i gotować ok. 3 godz. na małym ogniu.
2. Pod koniec gotowania dodać roztarte z solą 2 ząbki czosnku, listek laurowy, pieprz.
3. Odstawić z ognia i gdy wystygnie, mięso, również to obrane z kości, przepuścić przez maszynkę lub drobno posiekać.
4. Wywar odcedzić i zalać nim mięso ułożone w salaterce, można uprzednio dodać pokrojoną w plasterki marchewkę, groszek zielony oraz kawałki jajka na twardo.
5. Wstawić do lodówki, aby galareta stężała.

Można przygotować galaretę w małych miseczkach i przed podaniem wyłożyć na półmisek, dekorując sałatą, pomidorem i ćwiartkami cytryny.

### CIASTECZKA ZE SKWAREK

(przepis z Mieleszek)

*30 dkg skwarek ze słoniny lub sadła, 0,5 kg mąki, 15dkg cukru, 2 jajka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy.*

Skwarki zmielić dwa razy przez maszynkę do mięsa z drobnym sitkiem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, wbić jajka, dodać skwarki i cukier. Zagnieść i wyrobić ciasto. Jeżeli ciasto będzie z byt suche, dodać trochę śmietany. Ciastka przepychać przez maszynkę, a jak ktoś nie ma foremek do maszynki to po prostu ciasto rozwałkować i wykrawać ciastka. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor.

### ŚLEDZIE NA CZAS POSTU

(przepis spod Grodna)

Śledzie wymoczyć, obrać ze skórki, usunąć ości i podzielić na cienkie paseczki. Drobno pokrojoną cebulę podsmażyć na oleju, dodać śledzia. Gdy cebula zeszkli się, wsypać czubatą łyżkę mąki, połączyć z tłuszczem, na którym smaży się śledź z cebulą, a po chwili wlać szklankę zimnej wody i stale mieszając zagotować. Podawać razem z ziemniakami ugotowanymi w „mundurkach” lub upieczonymi. Potrawę tę jadano we wszystkie posty piątkowe oraz w czasie postów przedświątecznych.

### ŚLEDZIE WIGILIJNE

(przepis spod Oszmiany)

Sprawić śledzia: wymoczyć, obrać ze skórki, usunąć ości, podzielić na dwie części. Filety posmarować musztardą, zawinąć i ułożyć w słoiku. Cebule drobno posiekać, podsmażyć na oleju, dodać utartą marchew-

kę i odrobinę selera. Wszystko podlać odrobiną wody i dusić, aż jarzyny zmiękną. Sos przestudzić, połączyć z olejem i wlać do słoja z rybą.

### ŚLEDŹ PO WIEJSKU

(przepis spod Wilna)

*Śledź 35 g, marynata 35 g, gorczyca (potrzebna do moczenia śledzia), woda 35 g, marynata l litr: marchewka 600 g, cebula 560 g,wywar rybny 100 g.*

Śledzie wymoczyć w wodzie z gorczycą. Usunąć ości i skórę. Pokroić w małe kawałeczki wielkości 5-6 cm. Polać gorącą marynatą i ostudzić, przed podaniem udekorować zieleniną.

Przygotowanie marynaty: Marchewkę i cebule pokroić w słomkę, podsmażyć na oleju, zalać wywarem z ryb i dusić, aż jarzyny będą miękkie.

### ŚLEDŹ FIRMOWY

(przepis z restauracji hotelu „Lietuva” w Wilnie)

*Śledź 40 g, cebula 40 g, suszone grzyby 4,5 g, olej 4,5 g, ogórek konserwowy 25 g.*

Śledzia wymoczyć, podzielić na dwie części, usunąć ości. Wewnętrzną stronę fileta posmarować grubo pastą grzybno-cebulową. mocno zwinąć w rolkę. Porcję śledzia układać na plasterku ogórka.

Przygotowanie pasty grzybno-cebulowej: grzyby namoczyć i ugotować. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju, dodać pokrojone w paseczki grzyby i jeszcze raz podsmażyć.

### ŚLEDZIE DO ZIEMNIAKÓW W MUNDURKACH

(przepis z dawnej Grodzieńszczyzny)

*1 kg śledzi, 30 dag cebuli, czubata łyżka mąki, olej do smażenia, 1kg ziemniaków.*

Śledzie wymoczyć, obrać ze skórki, usunąć ości i podzielić na cienkie paseczki. Drobno pokrojoną cebulę podsmażyć na oleju, dodać śledzia. Gdy cebula zeszkli się, wsypać czubatą łyżkę mąki, połączyć z tłuszczem, na którym smaży się śledź z cebulą, a po chwili wlać szklankę zimnej wody i stale mieszając, zagotować. Podawać razem z ziemniakami ugotowanymi w ,,mundurkach” lub upieczonymi. Potrawę tę jadano we wszystkie posty piątkowe oraz w czasie postów przedświątecznych

## KIEŁBASY, KASZANKI, WĘDZONKI

### SZYNKA WĘDZONA

(przepis ze Słuczanki)

Szynkę wieprzową, po wyjęciu kości, podzielić na kawałki wielkości 1,5 kg. Przygotować mieszankę ziołową, w skład której wchodzi: 1,5 łyżeczki do herbaty soli, spora szczypta saletry, 2 listki laurowe drobno rozkruszone, kilka ziaren drobno utłuczonego jałowca i ziela angielskiego, 2 ząbki czosnku drobno pokrojonego i 5 łyżek otartego majeranku. Mieszanką natrzeć bardzo dokładnie mięso, starając się, aby zioła dostały się w każdą fałdkę mięsa. Odstawić na 3-4 dni, przewracając mięso kilkakrotnie. Przed wędzeniem szynkę owinąć w rzadkie płótno, ściśle obwiązać sznurkiem i tłuc wałkiem przez kilka minut. W wędzarni rozpalić drzewem olchowym, trocinami i kilkoma gałązkami jałowca. Mięso wędzić „tylko dymem”, po kilka godzin, przez 3 dni pod rząd. Tak uwędzoną szynkę można przechowywać bardzo długo, zawieszoną w suchym, przewiewnym miejscu.

### POLĘDWICA WĘDZONA

(przepis z Mieleszek)

Na polędwicę przeznaczamy schab, który soli się i wędzi jak szynkę, z tą tylko różnicą, że polędwicy nie wieszamy w wędzarni, lecz przywiązujemy sznurkiem do patyka, który umieszczamy w środku i co godzinę obracamy. Wędzimy krócej o jeden dzień. Niekonieczny jest również dodatek majeranku i pieprzu, ale jeśli się już na to zdecydujemy, należy unikać przypalenia przypraw. Przypalone przyprawy trzeba zeskrobać.

### SALCESON WĘDZONY

(przepis z Załuk)

Kilo i 20 dag mięsa wieprzowego, 40 dag zrazowej pieczeni wołowej, 40 dag słoniny każde z osobna uskrobać. Do tej porcji bierze się 200 g miałkiej soli, 15 g saletry, 15 g grubo potłuczonego pieprzu. Całą masę dobrze wygnieść ręką i pozostawić na 12 godzin. Na drugi dzień napełnić tym mięsem grube kiszki. Kiszki te trzeba napychać bardzo mocno, żeby w nich nie zostało powietrze. Dla zrównania mięsa można je przewałkować. Tak przyrządzone pozostawić jakiś czas. Na drugi dzień upchać jeszcze mocniej, spiąć i wywiesić na dzień w miejsce przewiewne do osuszenia i dopiero w wędzarni powiesić do wędzenia.

## SZYNKA WĘDZONA PO LITEWSKU

(przepis spod Oszmiany)

Szynkę wieprzową, po wyjęciu kości, podzielić na kawałki wielkości 1,5 kg. Przygotować mieszankę ziołową, w skład której wchodzi: 1,5 łyżeczki do herbaty soli, spora szczypta saletry, 2 listki laurowe drobno rozkruszone, kilka ziaren drobno utłuczonego jałowca i ziela angielskiego. 2 ząbki czosnku drobno pokrojonego i 5 łyżek otartego majeranku. Mieszanką tą natrzeć bardzo dokładnie mięso, starając się, aby zioła dostały się w każdą fałdkę mięsa. Odstawić na 3-4 dni przewracając ją kilkakrotnie. Przed wędzeniem szynkę owinąć w rzadkie płótno, ściśle obwiązać sznurkiem i tłuc wałkiem przez kilka minut. W wędzarni rozpalić drzewem olchowym, trocinami i kilkoma gałązkami jałowca. Mięso wędzić ,,tylko dymem", po kilka godzin, przez 3 dni pod rząd. Tak owędzoną szynkę można przechowywać bardzo długo, zawieszoną w suchym, przewiewnym miejscu.

## POLĘDWICA LITEWSKA

(przepis spod Nowogródka)

Na polędwicę przeznaczamy schab, który soli się i wędzi jak szynkę, z tą tylko różnicą, że polędwicy nie wieszamy w wędzarni, lecz przywiązujemy sznurkiem do patyka, który umieszczamy w środku i co godzinę obracamy. Wędzimy krócej o jeden dzień. Niekonieczny jest również dodatek majeranku i pieprzu, ale jeśli się już na to zdecydujemy, należy unikać przypalenia przypraw. Przypalone przyprawy trzeba zeskrobać.

## SALCESON WĘDZONY – KINDZIUK

(przepis spod Oszmiany)

I kg tłustej wieprzowiny, ponad I kg wołowiny i pół kg ,,tłustości z głowizny" pokrajać na drobne kawałki, dodać pieprzu, soli do smaku i szczyptę saletry (najwyżej 1/4. łyżeczki do kawy). Wszystko wymieszać. Przygotować flaki wołowe (jelito grube). Dość trudne jest nakładanie mięsa do środka. Powinny to robić dwie osoby. Jedna trzyma flaka druga nabiera w obie dłonie przygotowane i doprawione mięso, mocno ściska, wypychając całe powietrze, jakie znajduje się między kawałeczkami mięsa, i dopiero taką ,,kulkę" wkłada się do jelita. Osoba trzymająca jelito również wyciska powietrze. Staranność, wręcz wydawałoby się przesadna, przy napełnianiu kindziuka jest konieczna. Komory powietrzne, które mogłyby powstać w czasie dalszej obróbki, mogą być powodem szybkiego psucia się wyrobu, a także znacznie pogarszają jego smak. Gotowy kindziuk układa się w misce i zalewa solanką. Moc solanki zależy od naszych upodobań. Na litr wody dodaje się zwykle łyżkę soli i 1/4 łyżeczki saletry. W solance kindziuk leży 6 dni, następnie przez dalsze 2-3 dni trzeba go obsuszyć, powiesiwszy w suchym, przewiewnym i bez dostępu światła miejscu. Kndziuk wędzi się na zimno przez 3-4 dni.

## KISZKA CZARNA Z KRWI WIEPRZOWEJ

(przepis z książki ,,Kucharka litewska",
Wincentyna Zawadzka, 1938)

1 1/4. kilo sadła pokrajać i roztopić, wlać I 1/2 litra mleka, trochę pieprzu angielskiego, gałki muszkatołowej, soli; zagotować, wsypać trzy szklanki krup drobnych gryczanych, nakryć, aby zgęstniało na ogniu, i ostudzić. Przetrzeć krew przez sito i rozrobić nią kaszę, aby masa była rzadkawa, nalać wolno do kiszek niegrubych, zawiązać i gotować pół godziny na wrzącej wodzie.

## KASZANKA LITEWSKA

(przepis z książki „Kuchnia litewska")

2 szklanki kaszy jęczmiennej, 20 dag wątróbki, 20 dag gotowanego mięsa wieprzowego, 1 kg utartych surowych ziemniaków, 1 cebula, 15dag słoniny, 20 dag tłuszczu, jelito wieprzowe, liść mięty, pieprz sól.

Kaszę jęczmienną zalać wrzącą wodą, rosołem lub mlekiem i wstawić do piekarnika, aby napęczniała. Pokrojone mięso, wątrobę i posiekaną cebulę podsmażyć na słoninie i połączyć z kaszą. Do tego dodać utarte ziemniaki, sól, pieprz oraz drobno posiekaną miętę. Wszystko dobrze wymieszać. Dokładnie wymyte, oczyszczone i natarte solą jelito nadziać przygotowaną masą. Nie nabijać przy tym zbyt twardo, aby kiszka nie popękała przy pieczeniu. Końce kiszki zawiązać i włożyć ją do posmarowanej tłuszczem formy, przekłuć w kilku miejscach ostrą szpilką, co uchroni przed pękaniem. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 1,5 godziny (zależnie od grubości kiszki) obracając ją, by równomiernie przysmażyła się ze wszystkich stron. Podawać kiszkę na gorąco, polaną stopioną słoniną z cebulą i śmietaną.

## KASZANKA DOMOWEJ ROBOTY

(przepis ze Słuczanki)

2 kg kaszy jęczmiennej, 2 kg kaszy gryczanej, 1,5-2 l. świeżej krwi, 1 kg skórek wieprzowych, 1 kg. wątroby

wieprzowej, 2 kg. różnych okrawek mięsnych z tłuszczykiem, przyprawy – sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, majeranek, gałka muszkatułowa,4-5 liści laurowych, ziele angielski,4-6 ząbków czosnku.
Skórki, okrawki, liście laur. ,ziele angielskie zalać wodą tak aby przykryć i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości. Skórki winny się rozpadać! Na 10 minut przed końcem wrzucamy wątrobę i chwilkę gotujemy.
Kaszę parzymy wykorzystując rosół z gotowania mięska (wyrzucić liście i ziele i przecedzić. W razie konieczności dobrać wody tak, aby na 1 szklankę kaszy były dwie szklanki płynu. Do dużego garnka wlewamy trochę wody, wstawiamy drugi garnek z kaszą zalaną płynem.
Ostudzone mięsko, skórki i wątrobę mielimy raz przez średnie sitko i dodajemy do też ostudzonej letniej kaszy. Dodajemy krew, przyprawy, wyciśnięty czosnek. Dobrze wyrobić, w razie potrzeby dolać jeszcze rosołu lub przegotowanej wody. Kaszanę wkładać w jelita i zapiekać około 1 godziny.

### KIEŁBASA SWOJSKA

(przepis ze Słuczanki)

*4 kg chudej wieprzowiny (łopatka lub szynka), 1 kg słoniny lub boczku, 100 g soli do peklowania, 12 g mielonego pieprzu czarnego, 12 g majeranku, 12 g mielonego ziela angielskiego, 10 ząbków czosnku oraz 10 g gorczycy.*
Schłodzoną wieprzowinę należy dokładnie oczyścić ze ścięgien i tłuszczu. Następnie drobno pokroić lub zmielić w maszynce do mięsa z sitkiem o drobnych oczkach. To samo robimy ze słoniną. Do zmielonego mięsa należy dodać peklosól i przyprawy oraz wyciśnięty czosnek. Aby mięso było kleiste można dodać zimna przegotowaną wodę. Bardzo dobrze wymieszać i włożyć na jedną dobę do lodówki, tak aby sól peklowa została dobrze wchłonięta przez mięso. Gdy masa zrobi się kleista, należy nadziewać farszem jelita wieprzowe specjalnym lejkiem. Na stolnicy wywałkować kiełbasę, aby pozbyć się powietrza. Pozostałe pęcherzyki powietrza poprzebijać szpilką lub igłą.
Zawiesić kiełbasy w chłodnym przewiewnym pomieszczeniu na około 6 godzin, a następnie wędzić ciepłym dymem przez 4 godziny. Na koniec zawiesić kiełbasy w chłodnym miejscu do ostatecznego dojrzenia na około 3 dni.

## SERY, TWAROGI

### BIAŁY SER

(przepis z Mieleszek)

2 litry pełnotłustego mleka przegotować, ostudzić, wymieszać z połową litra kwaśnej śmietany i odstawić na 24 godziny. Garnek z zsiadłym mlekiem wstawić do nagrzanego piekarnika lub wstawić w drugi garnek napełniony wodą o temperaturze 75-80° C i ustawić na bardzo małym gazie. Mleko podgrzewać przez kilka godzin, aż oddzieli się ser. Wtedy wszystko przelać do lnianego woreczka, zawiesić na godzinę, a następnie włożyć między dwie obciążone deseczki ustawiając je lekko pochyło, aby mogła swobodnie odpływać wyciśnięta serwatka. Gotowy ser natrzeć miałką solą i ustawić w suchym słonecznym pomieszczeniu, codziennie nacierać go solą. Po 4–5 dniach ser przełożyć do lodówki.

### BIAŁY SER Z KMINKIEM

(przepis z Załuk)

Ser przygotowywać według wyżej podanego przepisu, aż do momentu wyjęcia go z lnianego woreczka. 5 łyżek nasion kminku utłuc w moździerzu (obecnie łatwiej będzie kminek zemleć w młynku do kawy). Gotowy ser obtoczyć w przyprawie i soli i odstawić na 4–5 dni w przewiewnym, widnym i suchym miejscu. Codziennie serek odwracać i obsypywać solą. Serek w lodówce może być przechowywany przez miesiąc, z każdym dniem zyskując na smaku.

### BIAŁY SER ZIOŁOWY

(przepis ze Słuczanki)

Ser przygotowany według wyżej podanego przepisu po wyjęciu z woreczka lnianego obtoczyć mieszanką ziołową, która składa się z pieprzu (I łyżeczka do kawy), utłuczonego ziela angielskiego – 0,5 łyżeczki do kawy, cynamonu – szczypta.
Gotowy ser po obsuszeniu na powietrzu przez 3 dni owinąć w pergamin i wstawić do lodówki. Taki nie solony ser jest doskonały w smaku, ale nietrwały. Jego odmianę otrzymujemy po obtoczeniu w ziołach i obsypaniu solą. Układamy go na talerzyku posypanym solą. Talerzyk ustawiamy, na słońcu, a ser przewracamy dwa razy dziennie. Dopiero po 3 dniach ser zawijamy w pergamin i wstawiamy do lodówki, gdzie może być przechowywany (z zyskiem dla smaku) przez 2–3 mie-

siące. Podawany on był nie tylko do kanapek, lecz także jako samodzielna przystawka do piwa.

### BIAŁY SER

(przepis z dawnej Grodzieńszczyzny)

2 litry pełnotłustego mleka przegotować, ostudzić, wymieszać z połową litra kwaśnej śmietany i odstawić na 24 godziny. Garnek z zsiadłym mlekiem wstawić do nagrzanego piekarnika lub wstawić w drugi garnek napełniony woda o temperaturze 75-80° C i ustawić na bardzo małym gazie. Mleko podgrzewać przez kilka godzin, aż oddzieli się ser. Wtedy wszystko przelać do lnianego woreczka, zawiesić na godzinę, a następnie włożyć między dwie obciążone deseczki ustawiając je lekko pochyło, aby mogła swobodnie odpływać wyciśnięta serwatka.

Gotowy ser natrzeć miałką solą i ustawić w suchym słonecznym pomieszczeniu, codziennie nacierać go solą.

Po 4-5 dniach ser przełożyć do lodówki.

## ZUPY

### ZUPA GRZYBOWA

(przepis ze Słuczanki)

Garść suszonych pokrojonych grzybów (prawdziwków lub podgrzybków), 1/2 niedużej cebuli pokrojonej w małą kosteczkę, 3 łyżki oleju roślinnego, 1/2 małej pietruszki nadkrojonej na krzyż, 1 nieduża marchewka pokrojona w plasterki, 2 ziemniaki pokrojone jak na frytki, 4 łyżki gęstej śmietany 18%.

**Przyprawy:** sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz (pieprzu nie żałować), 1 łyżeczka suszonego tymianku, 3 ziarenka ziela angielskiego i 2 listki laurowe,

Wieczorem dnia poprzedzającego przygotowywanie zupy opłukać grzyby pod bieżącą, chłodną wodą, włożyć do garnuszka, zalać zimną wodą w takiej ilości aby tylko przykryć grzyby i odstawić na noc. Średni garnek zapełnić do połowy wodą, dodać kostki wieprzowe lub drobiowe, posolić i zagotować. Dodać pietruszkę oraz marchewkę i ugotować wywar.. Dodać ziemniaki oraz przyprawy: pieprz, tymianek, ziele angielskie i listek laurowy. Gotować do miękkości warzyw. W połowie gotowania warzyw dodać wodę z moczonych grzybów oraz grzyby pokrojone w paski . Gdy wszystko jest miękkie zdjąć z ognia i doprawić solą oraz pieprzem. Jeśli zabielamy zupę śmietaną - rozprowadzić ją z kilkoma łyżkami zupy, następnie całość wlać do zupy i wymieszać. Nie zagotowywać.

### BARSZCZ

(dawny przepis spod Nowogródka)

Cielęcinę i obraną włoszczyznę zalać zimną wodą, posolić i gotować do miękkości. Wywar odcedzić, postawić ponownie na ogniu i wrzucić do niego pokrojone w talarki buraki. Wywar podgrzewać, ale nie dopuścić do zagotowania, bo zupa straci piękny kolor, a i w smaku nie będzie tak delikatna, jak powinna. Wywar i mięso ochłodzić, a w tym czasie posiekać bardzo drobno pęczek koperku i pół pęczka cienkiego szczypiorku. Ogórek obrać, pokroić w kostkę, lekko posolić i wysypać na sitko, niech odcieknie sok. Ugotować na twardo jajka i wystudzone pokroić w ćwiartki. Wywar przecedzić. Umyty i pokrojony w małe kawałeczki rabarbar wsypać w czystą ściereczkę, wycisnąć z niego sok i zaprawić nim wywar w takiej ilości, aby gotowa zupa była zdecydowanie kwaskowata.

Do wywaru wlać dwa razy tyle zsiadłego mleka, dodać kilka łyżek gęstej kwaśnej śmietany, wszystko ubijać chwilę, następnie wsypać zieleninę, ogórki i mięso pokrojone w małą kosteczkę. Na każdy talerz ułożyć jajko i zalać zimną zupą.

### PARZYBRODA

*Główka białej kapusty, kawałek boczku gotowanego – około 15 dag, 2 łyżki przecieru pomidorowego, 1 średniej wielkości cebula, 4-5 ziemniaków – około pół kilograma, łyżka masła, łyżka mąki, sól, pieprz, szczypta cukru, garść posiekanej natki pietruszki lub koperku.*

Wszystkie składniki należy pokroić w niezbyt małą kostkę. Zagotować 2 szklanki wody i wrzucić kapustę, boczek, cebulę i ziemniaki. Gdy składniki osiągną odpowiedni stan twardości – nie powinny być zbyt miękkie, raczej chrupkie, dodać sól, pieprz, przecier pomidorowy i cukier. Roztopić masło, dodać mąkę i chwilę smażyć, cały czas mieszając (do uzyskania lekko brązowego koloru). Zasmażkę dodać do kapusty. Wszystko wymieszać, doprawić do smaku i gotować jeszcze chwilę na średnim ogniu.

Na talerzu potrawę posypać dużą ilością posiekanej natki pietruszki lub koperku.

## BUŁKA DROŻDŻOWA

(przepis ze Słuczanki)

*1 kg. mąki pszennej, 0,5 paczki świeżych drożdży, 2 jajka, 0,5 kostki margaryny, około 0,5 litra mleka, 1 szklanka cukru, cukier waniliowy, szczypta soli.*

Drożdże rozprowadzić w ciepłym mleku. Jajka, cukier, sól, cukier waniliowy utrzeć na jednolitą masę, dodać drożdże, mąkę i wyrobić na gładka masę, pod koniec dodać rozpuszczoną, letnią margarynę. Odstawić do wyrośnięcia. Wyłożyć na blachę, można posmarować rozkłóconym jajkiem lub posypać kruszonką. Upiec na złoto około 30-40 minut.

## PĄCZKI Z ZIEMNIAKAMI

(przepis z Mieleszek)

*1 kg mąki, 15 dkg drożdży, 4 jajka, 4 łyżki cukru, 70 dkg ugotowanych ziemniaków, dżem, tłuszcz do smażenia.*

Ugotowane ziemniaki przekręcić przez maszynkę. Na ciepło dodać wszystkie składniki i wyrobić ciasto. Robić kulki z dżemem w środku. Smażyć w głębokim tłuszczu. Posypać cukrem pudrem.

## TORT

(przepis ze Słuczanki)

*7 jaj, 1,5 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.*

Żółtka ukręcić z cukrem na puszystą masę. Białka ubić na sztywno. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć żółtka, białka i makę, wszystko razem delikatnie wymieszać. Wyłożyć do tortownicy i upiec biszkopt.

**Nasączenie:**

2 szklanki przegotowanej wody, sok z 1 cytryny, cukier do smaku, olejek rumowy.

**Krem:**

1szklankę mleka zagotować, 1 szklankę cukru z 1 łyżką mąki i 1 jajkiem wymieszać z odrobiną mleka i dodać do gorącego mleka, gotować aż zrobi się budyń. Po wystygnięciu utrzeć z kostka masła.

Biszkopt przekroić na trzy części, nasączać każdą i smarować kremem. Wierzch można polać polewą czekoladową i dowolnie udekorować.

## BLINY PSZENNE

(dawny przepis spod Grodna)

Cztery żółtka ubić z odrobiną soli, dodać 2 łyżki roztopionego masła, później, nie przerywając ubijania, dodać 4 łyżki kwaśnej śmietany. Zagotować szklankę mleka, ostudzić do temperatury 38°C (kropla mleka puszczona na dłoń jest wyczuwalnie ciepła), wkruszyć 5 dag drożdży, dodać łyżeczkę cukru i odstawić na kilkanaście minut, aż drożdże zaczną się burzyć. Wlać wówczas do żółtek, wymieszać delikatnie łyżką i wsypać 2 szklanki suchej, przesianej mąki, wymieszać, dolać tyle mleka, aby ciasto miało konsystencję nieco gęściejszą niż na naleśniki. Naczynie z ciastem odstawić do ciepłego pokoju na 2 godziny. Wyrośnięte ciasto delikatnie wymieszać drewnianą łyżką i odstawić na dalsze 1,5 godz. – to znaczy do czasu, aż podwoi swą objętość. Wówczas smażyć niewielkie placuszki na patelni posmarowanej tłuszczem. Gorące bliny posmarować grubo masłem lub podać ze śmietaną.

## BLINY PSZENNE

(dawny przepis spod Oszmiany)

Szklankę mleka podgrzać do temperatury pokojowej, dodać 3 dag drożdży, I łyżeczkę cukru, szczyptę soli, dobrze wymieszać i odstawić do momentu, aż płyn zacznie się burzyć. Do miseczki wsypać 3/4 szklanki mąki, wlać mleko z drożdżami, wymieszać i przykryć lnianą ściereczką. Odstawić w ciepłe miejsce na około 1,5 godziny. Żółtko wymieszać z 2 łyżkami oleju i połową szklanki mleka. Wszystko wlać do wyrośniętego ciasta i dodać tyle mąki, aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany. Ubić pianę z białek i wymieszać z ciastem. Odstawić na 15 minut. Patelnię silnie nagrzać, posmarować tłuszczem, smażyć bliny w sposób podobny jak naleśniki. Podawać z masłem, śmietaną lub ze skwarkami.

## BLINY GRYCZANE

(przepis spod Oszmiany)

2 szklanki mąki gryczanej wsypać do miedniczki i zalać I szklanką wrzącego mleka, natychmiast wymieszać drewnianą łyżką, starając się rozetrzeć wszelkie krupki, jakie mogą się tworzyć. Mieszać kilka minut, aż odrobinę przestygnie, i wbić 3-4 całe jajka. W oddzielnym kubeczku rozkruszyć 5 dag drożdży, zalać kilkoma łyżkami letniego mleka, wsypać łyżeczkę cukru, wymieszać i odstawić do momentu, aż płyn się zburzy.

Wówczas wlać go do ciasta, dodać łyżeczkę soli, wyrobić łyżką drewnianą i odstawić do czasu, aż zwiększy swoją objętość dwukrotnie.
Małą żeliwną patelenkę silnie rozgrzać, dno posmarować szmatką umoczoną w roztopionym maśle, wlać 2-3 łyżki ciasta, rozprowadzić po całym dnie i smażyć z obu stron.
Gotowe bliny podawać z pamoczką, kwaśną śmietaną lub masłem.

### BLINY GRYCZANE

(przepis spod Nowogródka)

Szklankę mąki pszennej wymieszać ze szklanką mąki gryczanej. W oddzielnym kubeczku rozprowadzić 3 dag drożdży szklanką mleka, dodać 4 kopiaste łyżki mąki pszennej, łyżeczkę cukru. Wymieszać wszystko i postawić w ciepłym miejscu. Gdy rozczyn zwiększy dwukrotnie swoją objętość, dodać łyżkę oleju, 2 żółtka, łyżeczkę soli. Płyn wymieszać, wsypać przygotowaną mąkę od razu w całości.
Ciasto wyrobić, jeśli potrzeba, dolać letniego mleka w takiej ilości, aby uzyskać konsystencję nieco gęściejszą niż na naleśniki. Odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie ubić pianę z białek, wymieszać delikatnie z ciastem. Bliny piec na niewielkiej patelence posmarowanej słoniną i silnie rozgrzanej. Usmażone bliny trzymać w piekarniku do momentu, aż wszystkie będą gotowe. Podawać z kwaśną śmietaną lub pastą śledziową.

### BLINY OWSIANE

(przepis spod Oszmiany)

2 szklanki płatków owsianych wsypać na suchą patelnię i podpiec, często mieszając, aż nabiorą złotawego koloru. Wsypać do miseczki i zalać szklanką gorącego mleka. Odstawić na godzinę, aby płatki napęczniały. W tym czasie przygotować drożdże (3 dag). Rozkruszyć je i wlać pół szklanki letniego mleka lub wody. Dodać łyżkę mąki pszennej i łyżeczkę cukru. Również odstawić. Do napęczniałych płatków wsypać pół szklanki mąki pszennej, wbić jedno jajko i wszystko wymieszać drewnianą łyżką (możliwie najdokładniej), tak aby utworzyła się jednorodna masa (z jak najmniejszą ilością widocznych płatków). Do ciasta dodać drożdże, odrobinę soli i odstawić w ciepłe miejsce. Po 30 minutach ciasto raz przemiesić i ponownie odstawić na 30 minut. Bliny smażyć na silnie rozgrzanej patelence, posmarowanej tłuszczem. Ciasto nakładać dużą łyżką i lekko rozsmarowywać na placki o średnicy 10 cm. Jeśli ciasto jest za gęste, można dolać odrobinę wody lub mleka. Smażyć z dwu stron na złoty kolor. Podawać z twarogiem lub oblane mięsnym sosem.

### BLINY ŻYTNIE

(przepis spod Pińska)

2 szklanki mąki żytniej wymieszać z 3/4. szklanki mąki pszennej. Do oddzielnej miseczki wkruszyć 4 dag drożdży, zalać je szklanką ciepłego (nie gorącego!) mleka, dodać łyżeczkę cukru i odstawić do momentu, aż płyn zburzy się. 2 żółtka wymieszać ze szklanką śmietany, a białka ubić na sztywną pianę. Do mąki wlać śmietanę z żółtkami, wymieszać, dodać szczyptę soli, dodać wyrośnięte drożdże i odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce. Przed samym smażeniem blinów do ciasta dodać ubitą pianę i delikatnie wszystko wymieszać. Sprawdzić konsystencję ciasta i, jeśli potrzeba, dodać odrobinę mleka lub podsypać mąki pszennej. Patelnię silnie rozgrzać, posmarować olejem i smażyć bliny tak jak naleśniki. Im mniej ciasta wlejemy i placki będą cieńsze, tym potrawa będzie kruchsza i lepsza. Gotowe bliny podawać ułożone na półmisku w piramidę. Do tego, w oddzielnych miseczkach – kwaśną śmietanę, pamoczkę lub podgrzane masło. Blinów żytnich nie jadano na słodko – były podawane jako samodzielne danie obiadowe lub kolacyjne.

## NAPOJE, CHŁODNIKI, MIODY PITNE, NALEWKI

### KWAS CHLEBOWY

(przedwojenny przepis z okolic Grodna)

Razowy chleb pokroić w plastry i obsuszyć w piekarniku. Kromki muszą nabrać ciemnozłotego koloru. Kilogram ususzonego chleba zalać 11-12 l gorącej wody i odstawić na parę godzin w ciepłym pomieszczeniu. Następnie płyn odcedzić przez gęstą lnianą ściereczkę, delikatnie odciskając. Do 10 l tak otrzymanego płynu dodać l kg cukru, 5 dag drożdży, wymieszać i przelać do butelek z dobrym zamknięciem. Szczególnie polecane są stare butelki, z grubego szkła, po oranżadzie, ze specyficznymi zamknięciami. Jeśli takich „skarbów" nie ma, trzeba przygotować butelki o grubych ściankach, dobrać do nich szczelne korki, które po umieszczeniu w szyjce zabezpieczyć (jak butelki szampana) sznurkiem lub drucikiem tak, aby powstają-

cy gaz nie wysadził korków. Kwas przez pierwszą dobę należy trzymać w cieple, najlepiej w kuchni, a na dalsze trzy dni przenieść do chłodnej piwnicy. Podawać od 4 do 6 dni od przygotowania, gdyż później gorzknieje i traci wspaniały aromat.

## KWAS LITEWSKI

(przepis z „Uniwersalnej książki kucharskiej" Maryji Ochorowicz-Monarowej, Lwów-Warszawa 1910)

Wody gorącej 20 litrów wlać do baryłki na złożone poprzednio dwa bochenki chleba razowego, wysuszonego w niewielkich kawałkach w piecu. Po wystygnięciu wody dodać 3 dag rozrobionych w wodzie drożdży. Po 12 godzinach płyn przecedzić, wsypać I kg i 75 dag miałkiego cukru i ponalewać w butelki z grubego, mocnego szkła, do każdej włożyć pół plasterka cytryny bez pestek i parę dużych rodzynków. Po 24 godzinach napój będzie gotowy, można go trzymać dobrze zatkany w chłodnej piwnicy i przez parę miesięcy. Napój ten orzeźwiający jest bardzo, używany we wszystkich zachodnich prowincjach, nawet w najskromniejszych domach, jako codzienny napój przy jedzeniu, o wiele zdrowszy od piwa, a łatwiejszy w wykonaniu.

## KWAS Z CHLEBA, CZYLI KWAS LITEWSKI

(przepis z „Kalendy dla gospodyń – kalendarzyka na rok przestępny 1928")

Półtora kilo razowego chleba połamać na kawałki i ususzyć w piecu do zrumienienia. Włożyć potem w duży kamienny garnek albo antałek, zalać 25 litrami gotującej się wody i pozostawić w ciepłym miejscu na całą dobę. Po 24 godzinach włożyć do tego 4 dag pokruszonych drożdży i potrzymać z nimi przez kilka godzin, a nawet całą noc. Zlać potem w drugie naczynie, lecz ostrożnie, by miazgi z dna nie ruszyć. Po zlaniu czysty już płyn osłodzić 4 szklankami cukru (można i więcej, jeśli się podoba), wlać w mocne butelki-trochę, nie pełno, i sparzonymi korkami zatykać. Musujący płyn często korki wysadza, by się więc od tego zabezpieczyć, trzeba korki mocno wepchnąć, jeszcze szpagatem przymocować do szyjki, jak to robią w aptekach.

Kto lubi w napoju goryczkę, niech doda naparu ze szczypty chmielu. Napój ten musi stać koniecznie w zimnym miejscu. W niezbyt chłodnym dłużej nad parę dni przechować się nie da. Chleba już ususzonego powinno być półtora kilo.

## CHŁODNIK LITEWSKI NA SUROWEJ ŚMIETANIE

(przepis z książki „Uniwersalna książka kucharska", Marya Ochorowicz-Monatowa, Lwów – Warszawa 1910)

I i 1/2 litra mleka zsiadłego niezbieranego ubić dobrze miotełką w garnku polewanym: osobno też ubić pół litra młodej śmietany, zmieszać razem z mlekiem i jeszcze trochę ubijać, aby na wierzchu pęcherzyki wystąpiły; potem wlać w to kwaterkę kwasu ogórkowego lub barszczu burakowego, przedtem przegotowanego i wystudzonego, botwiny, tj. świeżych młodych listków i natki z buraków ćwikłowych ugotowanych i poszatkowanych, dużo młodego koperku usiekanego drobno i dwa ogórki surowe, obrane i pokrajane w plasterki, które przedtem na dwie godziny posolić, aby surowizna z nich wyszła, a następnie dobrze wycisnąć. Wszystko razem wymieszać w garnku z ubitą śmietaną i mlekiem, w końcu wrzucić jeszcze 3 lub 4 jaja ugotowane na twardo i pokrajane w cząstki i kawałek pieczeni cielęcej w kostkę pokrajanej. Chłodnik posolić do smaku i wstawić w lód. Przy wydaniu dać na każdy talerz kawałek lodu.

## CHŁODNIK ZE SZCZAWIEM

(przepis pani Janiny Zołotucho, Wilno i Grodno)

Młode buraki wymyć i ugotować w skórce, a następnie obrać i pokroić w cienkie słupki wielkości zapałek. Szczaw w takiej ilości, w jakiej przygotowaliśmy buraki, wymyć, krótko ugotować, posiekać i oziębić. Ogórek wymyć i pokroić w kostkę, nie obierając ze skórki; kilka rzodkiewek po umyciu pokroić w grubsze plasterki. Koperek i szczypiorek, w równych ilościach, po wymyciu i osaczeniu drobno posiekać. Zsiadłe mleko roztrzepać ubijaczką, dodać kilka łyżek śmietany, ubijać dalej, aż masa mocno się spieni. Do mleka wsypać buraki, szczaw, ogórek, rzodkiewkę, zieleninę, wszystko wymieszać, doprawić do smaku solą i cukrem, mocno schłodzić. Przed podaniem włożyć jajka na twardo pokrojone w ćwiartki.

## CHŁODNIK

(przepis z restauracji hotelu „Lietuva" w Wilnie)

Ugotować botwinkę wraz z maleńkimi buraczkami, posiekać, ochłodzić. Ogórek obrać ze skórki i posiekać w kostkę, posolić i po paru minutach odlać sok. Szczypiorek i koperek umyć i drobno posiekać. Jajka ugotować na twardo, podzielić na połówki. Oziębiony kefir ubijać,

dodać odrobinę przegotowanej i oziębionej wody, a następnie koperek, szczypiorek, ogórek i buraczki wraz z natką. Podawać w filiżankach, do których wcześniej włożono połówkę jajka. Zupę doprawia się solą, odrobiną cukru i soku z cytryny.

## KISIEL CHLEBOWY

(przepis spod Pińska)

Ciemny chleb pokroić na kromki i obsuszyć w piecu. Suchary zawinąć w czystą ścierce. i tłuc tłuczkiem tak długo, aż rozkruszą się na drobne kawałeczki, wówczas wsypać je garnka i zalać zimną wodą (w proporcji l szklanka chleba – 2,5 szklanki wody). Garnek odstawić na kilkanaście minut, po czym postawić go na ogniu, doprowadzić do wrzenia i gotować na maleńkim gazie około 15 minut. Dodać cukru do smaku. 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej rozprowadzić odrobiną zimnej wody, wlać do kisielu i, energicznie mieszając, zagotować.

## ŚWIĄTECZNY KWAS CHLEBOWY

(przepis spod Oszmiany)

7 dużych garści (razem około 20 dag) suszonych owoców zalać 6 l wody, dodać 2-4 goździki i ugotować do miękkości. Bochenek razowego chleba pokroić na plastry i suszyć w piekarniku tak długo, aż się lekko zrumieni. Ususzony chleb zalać wywarem z owoców (przestudzonym), dodać około ćwierć kilo miodu lub w odpowiedniej proporcji cukru (ale nawet niewielki dodatek miodu bardzo podnosi smak napoju) oraz 2 dag drożdży, roztartych z odrobiną cukru. Naczynie z kwasem przykryć czystą ściereczką i zostawić na 24 godziny w cieple. Po tym czasie napój rozlać do czystych butelek, wrzucić do każdej z nich kilka rodzynek i szczelnie zatkać, a sam korek umocnić drucikiem. Butelki odstawić do ciemnego i chłodniejszego miejsca na 3 dni. Najlepszy jest do picia po 3-7 dniach.

## CHOŁODZIEC PIŃSKI

(przepis spod Pińska)

Kwas chlebowy zabielić gęstą kwaśną śmietaną w proporcjach 4 do 1. Płyn bardzo dokładnie i długo ubijać, aż nastąpi całkowite rozbicie śmietany. Do zupy dodać posiekany koperek, pokrojone ogórki. Młode buraczki wraz z nacią ugotować i pokrajać, jajka na twardo ugotowane podzielić na ćwiartki. Zupę wymieszać z burakami, doprawić solą i cukrem, ochłodzić. Przed podaniem na talerzu ułożyć jajka. Zupę tę często jadano i bez jajek. Jako dodatek podawało się ziemniaki okraszone skwarkami, lub młode, z koperkiem.

## CHŁODNIK

(przepisz restauracji hotelu „Lietuva” w Wilnie)

Buraki ugotować w skórce, ochłodzić, obrać, pokrajać w plasterki i włożyć do kamiennego lub szklanego naczynia. Zalać przegotowaną letnią wodą, dodać skórkę z razowego chleba naczynie przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni. Po tym czasie, kiedy zakończy się fermentacja i płyn się sklaruje, należy go zlać i nadmiar przelać do czystych butelek. Zakwas nie może być zbyt długo przechowywany. Potrzebną do zupy ilość zakwasu doprawiamy solą i roztartym ząbkiem czosnku, zabielamy dobrą gęstą śmietaną. Podajemy w czareczkach. Obok na talerzyku podajemy kilka młodych ziemniaków, bardzo obficie posypanych posiekanym koperkiem i polanych roztopionym masłem. Samą zupę można również posypać koperkiem.

## SOŁODUCHA

(przepis spod Oszmiany)

Napój len robiło się tuż po zakończeniu pieczenia chleba. W dzieżę, w której rozrabiane by to ciasto na chleb, wlewało się ciepłą przegotowaną wodę w ilości zależnej od ilości pozostałego na ściankach ciasta. Płyn powinien być wyraźnie mętny. Po 24 godzinach napój był już gotowy, ale mocy i smaku nabierał z każdym dniem. Można go było pić jeszcze przez następne 4 do 5 dni. Nalewało się go do kubków „warząchą” i dopiero słodziło. W czasie wojny napój słodzony był sacharyną.

## MIÓD PITNY

(przepis spod Oszmiany)

2,5 l płynnego miodu rozpuścić w 7,5 l wody. Najłatwiej wlać miód do garnka 15-litrowego, zalać go niewielką ilością wody i stale mieszając podgrzewać, aż do rozpuszczenia, dopiero wtedy dolać resztę wody i gotować, stale zdejmując szumowiny, dopóki objętość płynu nie zmniejszy się o połowę. Do małego woreczka z lnu włożyć niewielki wygotowany kamień oraz 15 suszonych jagód jałowca, 2 łyżeczki kwasku cytrynowego i kilka migdałów nie obranych ze skórki. Woreczek przewiązać mocną nitką i zanurzyć w płynie. Dolać wody do pojemności 10 l i gotować dalsze 20-30 minut, w miarę potrzeby szumując. Do lekko przestudzonego płynu dodać 3 dag drożdży i całość wlać do wy-

parzonej beczki, otwór przykryć płatkiem płótna i pozostawić tak długo, aż zakończy się silna fermentacja, a płyn opadnie i sklaruje się. Wówczas beczkę zaszpuntować i odstawić na kilka miesięcy. Współcześnie, kiedy o beczkę jest trudno, ostudzony roztwór miodu w wodzie można przelać do dużego gąsiora, dodając drożdże i zatykając otwór watą. Po upływie doby należy wstawić rurką fermentacyjną. Miód pitny nabiera mocy i smaku dopiero po kilku miesiącach.

### NALEWKA ŻMUDZKA

Pół kilograma suszonych śliwek bez pestek włożyć do szklanego gąsiora, zalać litrem mocnego spirytusu i otwór zakryć pergaminem, w którym przekłute jest kilka dziurek. Naczynie odstawić w cieple na 3-4 dni. Po tym czasie spirytus zlać, cedząc przez bibułę do oddzielnego naczynia. Pełną szklankę wody zagotować, odstawić z ognia, wrzucić czubatą łyżeczkę ruty, naczynie przykryć i odstawić na 10 min. Po tym czasie napar odcedzić, dodać łyżeczkę cukru i 2 łyżeczki soku z cytryny. Napar podgrzać, dopełnić gorącą wodą tak, aby było go przynajmniej 1,5 szklanki (według uznania, jak mocną chcemy mieć wódkę — w oryginale wódka żmudzka była mocna i piło się ją niewielkimi kieliszeczkami). Do gorącego wywaru bardzo powoli wlewać spirytus, przelać do butelek i odstawić. Im dłużej nalewka stoi, tym jest lepsza.

### DESER DLA DOROSŁYCH

Suszone śliwki zalać taką ilością wody, aby je pokryła. Dolać kieliszek spirytusu. Dodać cukier w ilości: na szklankę wody pół szklanki cukru, i gotować około godziny, aż śliwki się rozgotują. Deser lekko przestudzić, przetrzeć przez sito (łatwiej będzie śliwki zmiksować). Mus doprawić do smaku sokiem z cytryny. Podawać go w niewielkich ilościach do pieczonych jabłek lub galaretek. Mus śliwkowy podawany był również do ryb i pieczonych mięs na zimno, ale wówczas przygotowywano go ze zmniejszoną ilością cukru, mocniej natomiast podprawiano sokiem z cytryny.

## ZUPY MLECZNE

### ZACIERKA

(przedwojenny przepis z okolic Grodna)

Zagnieść ciasto z 2 szklanek mąki, jednego jajka i wody, rozpłaszczyć ręką na placek o grubości 0,5 cm i posiekać nożem na nieregularne kluseczki, przesypać mąką, starając się, aby spora jej ilość przylgnęła do kluseczek, ona bowiem nada potem zupie odpowiednią gęstość. Zagotować mleko, wsypać kluseczki, gotować do momentu ich wypłynięcia. Przed podaniem do zupy wsypać posiekany koperek. Zupę tę podawano na kolację. Często mleko zastępowano wodą, a wówczas na sam wierzch dodawano wraz z koperkiem zasmażoną cebulkę lub skwarki.

### ZACIERKA KMINKOWA Z KARTOFLAMI

(przedwojenny przepis z okolic Grodna)

4-5 ziemniaków obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę, zalać wodą tak, aby je ledwie pokryć, posolić i ugotować do miękkości. Gdy ziemniaki są już miękkie, garnek odkryć, wsypać w całości jedną szklankę mąki pszennej, raz zamieszać i garnek powtórnie zakryć, zmniejszyć gaz, a jeszcze lepiej podłożyć płytkę i potrawę gotować kilka minut. Po przestudzeniu masę wyjąć na deseczkę i nożem lub palcem uformować kluseczki; przełożyć je do talerzy i zalać wrzącym mlekiem, do którego wrzucić 2-3 łyżki kminku. Potrawę tę jadano na niedzielne kolacje.

### ZUPA MLECZNA Z KARTOFLAMI

(przedwojenny przepis z okolic Oszmiany)

5 dużych ziemniaków obrać, umyć, zetrzeć na tarce jarzynowej o drobnych oczkach. Niewielką cebulę również zetrzeć na tarce, I ziemniak ugotować w skórce, obrać, rozgnieść widelcem na gładką masę, dodać utarte ziemniaki i cebulkę. Dobrze wymieszać, posolić. Z ciasta ziemniaczanego uformować wałek o średnicy 2 cm, obtoczyć go w mące ziemniaczanej, pokroić na dwucentymetrowe kawałki. Zagotować mleko, wrzucić kartofki i gotować około 5 minut. Posolić do smaku. Jeśli ktoś lubi, wrzucić łyżkę kminku. Zupę tę podawano na śniadanie lub kolację.

### ZUPA MLECZNA Z KLUSECZKAMI

(przedwojenny przepis z okolic Pińska)

Obrane i umyte ziemniaki utrzeć na tarce o drobnych oczkach i odcisnąć sok. Kilka ziemniaków (w proporcji na 3 części ziemniaków surowych jedna część ugotowanych) ugotować w skórce, obrać i zemleć w maszynce. Obie masy połączyć, dobrze wymieszać, dosypać kilka łyżeczek maku. Zagotować garnek z wodą i oddzielnie garnek z mlekiem. Z ciasta formować nie-

wielkie kuleczki i wrzucać je do wrzącej, lekko osolonej wody. Ugotowane kluseczki odcedzić, włożyć do talerza, zalać mlekiem, posolić do smaku. Czasami to mleko rozwadniano częścią wody, w której gotowały się kluseczki.

## POTRAWY Z ZIEMNIAKÓW

### BABKA ZIEMNIACZANA

(przepis ze Słuczanki)

*3 kg ziemniaków, 0,5 kg. boczku (może być słonina lub mięso mielone), 1 cebula, 1-2 łyżki mąki, olej.*

Ziemniaki obrać i starkować na tarce o drobnych oczkach. Boczek pokroić w paski, cebulę w kostkę, przesmażyć na małej ilości oleju. Dodać do starkowanych ziemniaków i doprawić do smaku solą i pieprzem. Wsypać mąkę, wymieszać i wylać na blachę natłuszczoną olejem. Piec około 1 godziny.

### BABKA ZIEMNIACZANA

(przepis spod Grodna)

Ziemniaki obrać, umyć i utrzeć na tarce o drobnych oczkach. Nie odlewać soku. Boczek lub słoninę (im więcej, tym smaczniejsza babka) pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć, dodać drobno posiekaną cebulę i rozgnieciony ząbek czosnku. Gorące skwarki wlać do masy ziemniaczanej i wymieszać, dodać jajka (I kg utartych ziemniaków na I jajko), odrobinę soli i sporą szczyptę pieprzu. Masę dobrze wymieszać i wlać do blaszki, wysmarowanej tłuszczem i obsypanej tartą bułeczką. Piec w mocno nagrzanym piekarniku około 1,5 godziny, aż zrumieni się skórka i ciasto bokami odstanie od blaszki. Gorącą babkę wyjąć z formy, pokrajać w plastry i od razu podawać na stół. Plastry babki już na talerzu, bezpośrednio przed jedzeniem polewa się gęstą, kwaśną śmietaną. Tak upieczona babka jest również znakomita po odsmażeniu i podaje się ją również ze śmietaną.

### BABKA ZIEMNIACZANA

(przepis spod Nowogródka)

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Boczek pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć wraz z cebulką. Do masy ziemniaczanej dodać skwarki, gęstą, kwaśną śmietanę (w ilości: na 2 kg ziemniaków I szklanka śmietany), sól i sporo majeranku. Blaszkę do pieczenia ciasta wysmarować tłuszczem i obsypać tartą bułeczką, wlać masę, na wierzchu ułożyć odrobinę smalcu i wstawić do silnie nagrzanego piekarnika. Piec około godziny, to znaczy do momentu, aż skórka ozłoci się i ciasto odstanie od ścianek. Inną wersją tej babki jest babka ziemniaczana kefirowa, którą przygotowuje się tak samo, tyle tylko, że zamiast śmietany należy użyć kefiru. Obydwie babki jada się pokrojone w plastry i polane śmietaną. Można ją również, jeśli zostanie, odsmażyć na smalcu.

### BABKA ZIEMNIACZANA Z KAPUSTĄ

(przepis spod Grodna)

Ziemniaki obrać, umyć, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Słoninę pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać cebulkę. Gorące skwarki wraz z cebulą wlać do masy ziemniaczanej, dodać jajka (na I kg utartych ziemniaków I jajko), doprawić do smaku solą i pieprzem. Kapustę kiszoną posiekać, przepłukać zimną wodą i poddusić do miękkości. Dodać pokrajaną cebulę, sporo pieprzu i ewentualnie część skwarek przeznaczonych do ciasta ziemniaczanego. Blaszkę do ciast wysmarować tłuszczem i wysypać bułeczką. Wlać połowę ciasta, na to ułożyć warstwę kapusty, wszystko zalać resztą ciasta. Wierzch posmarować roztopionym tłuszczem. Piec w piekarniku około godziny. Babkę podawać pokrojoną w plastry i polaną skwarkami i cebulką.

### BABKA ZIEMNIACZANA

(przepis spod Grodna)

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Masę ziemniaczaną przełożyć na ściereczkę i lekko odcisnąć. Zagotować mleko (w proporcji na 2 kg ziemniaków 0.5 l). Ziemniaki przełożyć do miski i zalać wrzącym mlekiem, dodać osad, który ustał się z soku z ziemniaków, 2 jajka, sól i pieprz. Słoninę pokrajać na skwarki, usmażyć, dodać pokrajaną cebulkę, również podsmażyć i wlać do masy ziemniaczanej. Blaszkę, najlepiej tak zwaną keksówkę, wysmarować smalcem i obsypać tartą bułeczką, wstawić na kilka minut do mocno nagrzanego piekarnika. W gorącą blaszkę wlać masę i piec około godziny, aż skórka zrobi się chrupka i jasnobrązowa. Podawać na gorąco ze śmietaną lub podsmażoną na smalcu, może być również ze śmietaną.

## BABKA ZIEMNIACZANA Z ŻEBERKAMI

(przepis z ,,Kalendarza Gospodarskiego na 1904 r.”)

Weź kartofli dużych, mączystych 15, obierz i umyj w kilku wodach. Zetrzyj na miazgę, dodaj jajka dwa całe, łyżek kilka tłustości i dobrej śmietany tyle, żeby rzadkość była taka, jak na lanc kluski. Ciasto posól, daj majeranku i wlej do brytfanki, którą wcześniej tłuszczem wysmarowałaś. Żeberek dobrych, a nietłustych, weź kilka i upiekłszy, wyjmij kości wszystkie. Mięso włóż do ciasta i kopystką wygładź wierzch, a potem polej tłustością. Piecz dobrą godzinę.

## BLINY ZIEMNIACZANE

(przepis spod Grodna)

10 dużych ziemniaków obrać, umyć, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Miazgę przełożyć na sitko wyłożone płótnem i odstawić. Szklankę gęstej, kwaśnej śmietany wymieszać z 2 żółtkami, wlać do masy ziemniaczanej, dodać osad, który utworzył się na dnie naczynia z sokiem ziemniaczanym, wsypać szczyptę pieprzu, wymieszać. Ubić pianę z białek, połączyć ją z ciastem. Suchą patelnię o grubym dnie silnie rozgrzać na ogniu, dno posmarować kawałkiem słoniny, wlać chochelką ciasto w takiej ilości, aby pokryło całą powierzchnię (nieco grubiej niż na naleśniki) i smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Gotowe bliny układać na talerzu i trzymać w cieple, aż do usmażenia wszystkich. Podawać na półmisku, ułożone w wielką piramidę, wraz z sosem lub kwaśną lekko osoloną śmietaną. Do jedzenia nie używać noża.

## BLINY ZIEMNIACZANE

(przepis z restauracji hotelu ,,Lietuva” w Wilnie)

Ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Masę ziemniaczaną przełożyć do głębokiej miseczki, dodać (na I litr masy ziemniaczanej) I jajko, 3 czubate łyżki mąki pszennej i 4 czubate łyżki płatków owsianych. Odstawić na pół godziny, do czasu, aż płatki rozmiękną i nie będą widoczne. Patelnię silnie rozgrzać, posmarować kawałkiem słoniny nabitej na widelec (jeśli patelnia będzie za chłodna lub za sucha, bliny będą przyklejać się do dna). Do ciasta wsypać płaską łyżeczkę proszku do pieczenia, dobrze wymieszać i smażyć placki rozlewając ciasto po całym dnie patelni. Smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Podawać z sosem, śmietaną lub śmietaną wymieszaną z łyżką keczupu i odrobiną soli. Te bliny jadane są również nożem i widelcem.

## BLINY Z KARTOFLI

(przepis z książki „Uniwersalna książka kucharska”, Marya Ochorowicz-Monatowa, Lwów 1910)

Trzy bułki okrajane ze skórki namoczyć w mleku, przetasować przez sito i rozetrzeć z trzema żółtkami i dwiema łyżkami kwaśnej śmietany; dodać do tego pół litra surowych kartofli utartych na tarce, 3 dag drożdży rozpuszczonych w mleku, trochę soli, pianę z pozostałych białek i wymieszać razem. Jeśli ciasto za gęste (powinno być trochę gęściejsze niż na naleśniki), dodać trochę mleka i postawić na 3-4 godziny w niezbyt wielkim cieple; przed użyciem zamieszać i smażyć tak samo jak poprzednie.

## PYZY Z MIĘSEM

(przepis ze Słuczanki)

*5 kg ziemniaków, 1 kg łopatki mielonej, 2 jajka, 2 kopiaste łyżki mąki tortowej, kopiasta łyżka mąki ziemniaczanej, przyprawy – pieprz naturalny i ziołowy, majeranek, papryka, vegeta.*

Ugotować 2,5 kg ziemniaków, wystudzić i przemielić. Pozostałe ziemniaki potarkować i odcisnąć. Zmieszać ziemniaki gotowane, potarkowane i odstały krochmal, dodać jajka i posolić. Mięso mielone doprawić tak jak na kotlety. Na dłoni formować masę ziemniaczaną, na nią kłaść kulkę z mięsa i formować owalną pyzę. Po zrobieniu wszystkich pyz wrzucić je do gotującej się posolonej wody. Dodać ziele angielskie, listek laurowy, 2-3 ząbki czosnku, podsmażona cebulę. Pyzy gotować na wolnym ogniu około 2 godz. podawać z sosem ,który powstał w czasie gotowania oraz skwarkami z cebulka.

## PYZY

(przepis spod Grodna)

Na ciasto: 20 dużych ziemniaków, jajko, sól. 15 obranych, umytych i utartych ziemniaków odcisnąć przez gazę. Pozostałe ziemniaki ugotować w łupinach, obrać i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Masę z ziemniaków surowych i gotowanych wymieszać razem, dodając jajko i sól.

Z masy wyrobić niegrube placki, każdy ok. 8 dag wagi. Na placki nakładać nadzienie (dalej podane są różne rodzaje nadzienia). Następnie zagiąć krawędzie placków, formując z nich owalne wydłużone pyzy. Pyzy wkładać ostrożnie do osolonej wrzącej wody, powoli, by nie przerwać wrzenia i gotować ok. 25-30 minut.

Wyłowione za pomocą durszlaka układać na podgrzanym półmisku, polewając je sosem zrobionym ze smażonej słoniny i cebuli ze śmietaną.
Podajemy różne sposoby nadzienia:
1. Nadzienie mięsne: 30 dag wołowiny, 10-20 dag wieprzowiny. Mięso przekręcić przez maszynkę, dodać cebulę podsmażoną na tłuszczu, pieprz, sól (w razie potrzeby można dodać odrobinę rosołu) i wymieszać.
2. Nadzienie z surowej wędzonej szynki lub bekonu: 1/2 kg szynki, I cebula, I jajko, pieprz. Szynkę lub bekon ugotować (wkładając do wrzącej wody), po czym drobno pokrajać. Dodać drobno posiekaną cebulę, jajko, pieprz, wymieszać.
3. Nadzienie z twarogu lub białego sera: 20 dag twarogu lub białego sera, I jajko, łyżeczka masła, sól (czasem dodaje się miętę). Wszystko dobrze wymieszać. Tak nadziane pyzy podaje się z topionym masłem ze śmietaną.
4. Nadzienie z grzybów: I litr suszonych lub solonych grzybów, 15 dag wędzonej słoniny lub boczku, I cebula, szczypta pieprzu, I jajko, 10 dag bułki namoczonej w mleku. Wymyte grzyby obgotować w mleku, obsuszyć i zemleć wraz ze słoniną. Do masy dodać jajko, wymoczoną i odciśniętą bułkę, pieprz i sól do smaku. Całość dokładnie wymieszać. Pyzy z grzybowym nadzieniem podaje się ze śmietaną, topionym masłem lub sosem ze smażonej słoniny, cebuli i grzybów.
5. Nadzienie z kiszonej kapusty: I litr kiszonej kapusty, 10 dag słoniny, I cebula. Kiszoną kapustę przepłukać. Cebulę posiekać, podsmażyć na słoninie pokrajanej w kostkę, połączyć z kapustą i dusić, aż kapusta zmięknie. Duszoną kapustę odcisnąć lub trzymać jeszcze czas jakiś na ogniu, w odkrytym naczyniu, aby odparował nadmiar płynu. Pyzy z tym nadzieniem podaje się ze skwarkami lub śmietaną.

## CEPELINY

(najpopularniejsze danie litewskie)

Na ciasto: 20 dużych ziemniaków, jajko, sól. 15 obranych, umytych i utartych ziemniaków odcisnąć przez gazę. Pozostałe ziemniaki ugotować w łupinach, obrać i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Masę z ziemniaków surowych i gotowanych wymieszać razem, dodając jajko i sól.
Z masy wyrobić niegrube placki, każdy ok. 8 dag wagi. Na placki nakładać nadzienie (dalej podane są różne rodzaje nadzienia). Następnie zagiąć krawędzie placków, formując z nich owalne wydłużone pyzy (jako ciekawostkę można podać, że nazwa wywodzi się od kształtu pierogów, przypominających... słynny sterowiec niemiecki ,,Graf Zeppelin”). Cepeliny wkładać ostrożnie do osolonej wrzącej wody, powoli, by nie przerwać wrzenia i gotować ok. 25-30 minut. Wyłowione za pomocą durszlaka układać na podgrzanym półmisku, polewając je sosem zrobionym ze smażonej słoniny i cebuli ze śmietaną.
Podajemy różne sposoby nadziewania cepelinów:
1. Nadzienie mięsne: 30 dag wołowiny, 10-20 dag wieprzowiny. Mięso przekręcić przez maszynkę, dodać cebulę podsmażoną na tłuszczu, pieprz, sól (w razie potrzeby można dodać odrobinę rosołu) i wymieszać.
2. Nadzienie z surowej wędzonej szynki lub bekonu: 1/2 kg szynki, I cebula, I jajko, pieprz. Szynkę lub bekon ugotować (wkładając do wrzącej wody), po czym drobno pokrajać. Dodać drobno posiekaną cebulę, jajko, pieprz, wymieszać.
3. Nadzienie z twarogu lub białego sera: 20 dag twarogu lub białego sera, I jajko, łyżeczka masła, sól (na Żmudzi dodaje się miętę). Wszystko dobrze wymieszać. Cepeliny tak nadziane podaje się z tzw. kastinys, tj. topionym masłem ze śmietaną.
4. Nadzienie z kiszonej kapusty: 1 litr kiszonej kapusty, 10 dag słoniny, 1 cebula. Kiszoną kapustę przepłukać. Cebulę posiekać, podsmażyć na słoninie pokrajanej w kostkę, połączyć z kapustą i dusić, aż kapusta zmięknie. Cepeliny z tym nadzieniem podaje się ze skwarkami, śmietaną lub z „kastinys”.

## CEPELINY (YZY)

(przepis spod Grodna)

Kilka dużych ziemniaków obrać, umyć, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć. Do pozostałej masy dodać jajko i osad, jaki powstał po odstaniu soku z utartych ziemniaków, oraz sól do smaku. Ciasto wymieszać, jeśli jest za rzadkie, dosypać łyżkę lub dwie mąki ziemniaczanej. Przygotować farsz. Mięso wieprzowe i wołowe w proporcji I do I zemleć, posolić.
Farsz nakładać na ciasto i formować cepeliny. Gotować je w dużej ilości osolonej wody. Wyjąć łyżką cedzakową i odstawić do ostudzenia. Każdą cepelinę przekroić wzdłuż na połowę. Na patelni rozgrzać silnie tłuszcz, ułożyć pyzy i podsmażyć na rumiano. Gęstą kwaśną śmietanę posolić, wymieszać i wlać na roz-

grzaną patelnię z pyzami, przykryć pokrywką i smażyć 3-4 minuty. Podawać z kiszoną kapustą.
Tak przygotowane cepeliny mogą być robione właściwie z wszystkimi nadzieniami, nie tylko mięsnym.

## SOSY

### PAMOCZKA I

(przepis spod Grodna)

Kawałek tłustego mięsa wieprzowego pokroić na bardzo cienkie (jak kartka papieru) plasterki (najtrudniejsza czynność przy wykonaniu pamoczki). Obecnie dużym ułatwieniem są zamrażarki, ponieważ lekko zamrożone mięso pozwala kroić się na dowolnie cienkie plasterki. Cebulę pokroić w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzać 3 łyżki smalcu, włożyć mięso i cebulę. Smażyć na silnym ogniu przez kilka minut. Dodać dwie łyżki mąki pszennej, wymieszać ze smażącym się tłuszczem, a następnie wlać szklankę zimnego mleka. Sos dobrze wymieszać, aby nie powstały krupki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Do blinów sos podaje się w oddzielnych miseczkach, a plastry babki ziemniaczanej (bez nadzienia) polewa się sosem.

### PAMOCZKA II

(przepis spod Grodna)

Wątróbkę (30 dag) pokroić w bardzo cienkie plasterki. Cebulę pokroić w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzać 2 łyżki smalcu, włożyć wątróbkę i cebulę. Smażyć kilka minut na silnym ogniu. Dodać czubatą łyżkę mąki pszennej, wymieszać i wlać szklankę zimnego mleka. Sos-pamoczkę doprawić do smaku solą i pieprzem. Podaje się ją w oddzielnej miseczce do blinów ziemniaczanych.

### PAMOCZKA ŚMIETANOWA

(przepis spod Grodna)

Słoninę pokrajać w drobną kosteczkę, włożyć na rozgrzaną patelnię i chwilę smażyć na silnym ogniu. Dodać cebulę pokrojoną w plasterki i dalej smażyć, aż zrobią się brązowe skwarki. Na silnie rozgrzany tłuszcz wlać kwaśną śmietanę i jeszcze chwilę smażyć. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Ten sos-pamoczka podawany był do cepelin i blinów, ale tylko ziemniaczanych.

*Redakcja: Jerzy Chmielewski. Współpraca: Barbara Niczyporuk, Marianna Apanowicz. W publikacji wykorzystano przepisy z „WG-HN", zaczerpnięte z książki Barbary Hołub „Przy wileńskim stole" (wyd. Książka i Wiedza 1992).*
*Na okładce: Lidia Łotysz z Mieleszek (z pączkami własnej roboty) oraz niektóre z potraw, przyrządzonych podczas realizacji projektu „Dawnych wieczorków czar". Fot. Barbara Niczyporuk, Jerzy Chmielewski*












Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja wydana przez Gminne Centrum Kultury w Gródku i współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach osi IV LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi